

4月 献立表

令和7年

浄光寺幼稚園

日 曜	献立名		あか	きいろ	みどり	その他
	昼食		体をつくる 血や肉になる	力や体温のもとになる	体の調子を整える	
16	水	お野菜パン コーンスープ ハンバーグ 白菜のマリネ ゼリー(青りんご味) 麦茶	豚肉 木綿豆腐	野菜パン パン粉 片栗粉 油 砂糖 青りんごゼリーの素	玉ねぎ コーン パセリ 白菜 きゅうり パプリカ	水 シチューフレーク 塩 トマトケチャップ 中濃ソース 穀物酢 麦茶
18	金	ご飯 ポークカレー コーンサラダ パイナップル 麦茶	豚肉	米 じゃが芋 油 ノンエッグマヨネーズ	玉ねぎ 人参 白菜 きゅうり コーン パイナップル	水 カレールウ 塩 麦茶
21	月	ご飯 味噌汁 鶏肉のマーマレード焼き トマトドレッシング和え 麦茶	高野豆腐 味噌 鶏肉	米 マーマレード	干しいたけ 白菜 わかめ 昆布 大根 キャベツ 人参	水 こいくちしょうゆ 料酒 トマトドレッシング 麦茶
23	水	わかめご飯 味噌汁 しらすとチーズの玉子焼き 大根のきんぴら 麦茶	味噌 鶏卵 しらす チーズ	米 じゃが芋 小切麩 砂糖 油 ごま	わかめご飯の素 干しいたけ 小松菜 昆布 玉ねぎ 大根 人参 グリーンピース	水 こいくちしょうゆ 塩 みりん 麦茶
25	金	【穀雨】ご飯 味噌汁 かれいのみりん焼き じゃが芋の煮物 麦茶	厚揚げ 味噌 かれい	米 砂糖 じゃが芋	干しいたけ もやし チンゲン菜 昆布 しょうが 玉ねぎ 人参 グリーンピース	水 こいくちしょうゆ みりん 万能つゆ 麦茶
30	水	二色そぼろ丼 味噌汁 ごまサラダ ゼリー(グレープフルーツ味) 麦茶	鶏肉 鶏卵 味噌	米 油 砂糖 小切麩 ごま ごま油 グレープフルーツゼリーの素	しょうが 干しいたけ 切干大根 長ねぎ 昆布 キャベツ 小松菜 人参	水 万能つゆ 穀物酢 こいくちしょうゆ 麦茶

☆ 今月の平均給与栄養量 ☆

		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	食塩相当量 (g)
幼 児	目標量	415	14.5	12	100	1.2
	平均量	402	15.1	12.1	103	1.2
乳 児	目標量					
	平均量	322	12	9.7	81	1

☆園の給食では栄養豊富でおいしい『金芽米』を使用しています。